



MEDORO 2023

SANGIOVESE MARCHES IGT

BIOLOGIQUE

Produit régulier

Umani Ronchi est l'une des maisons les plus réputées de la région des Marches. Elle se démarque en cherchant toujours à innover et à produire des vins de qualité à des prix abordables. En plus d'être le cépage le plus répandu de l'Italie, le Sangiovese est aussi l'un des plus produit dans la région des Marches. Le MEDORO est un vin fruité et riche en saveurs, qui repose 7 mois en foudre de chêne avant d'être embouteillé.

Région : Les Marches

Cépage : 100% Sangiovese

Vinification : Vendangé sur les bas coteaux du Mont Conero, les raisins fermentent dix jours sur peaux. Le moût est gardé en cuves d'acier inoxydable afin de poursuivre la fermentation malolactique. Une partie du vin (25% à 30%) vieillira en barrique de chêne tandis que la partie restante le fera en cuve d'acier et ce, pour une période de 4 à 6 mois. Suite à l'assemblage, le vin s'affinera pendant quelques mois en bouteille.

Dégustation : Le vin est d'un beau rouge rubis foncé et profond. Le nez du Medoro est riche en arômes de fruits mûrs, de cerises et d'épices. On y retrouve également des saveurs de framboise, d'anis et de violette. En bouche, il est bien structuré, tanins souples et fermes et un bel équilibre de saveurs.

Accords : Le Medoro accompagnera la cuisine italienne à merveille que ce soit avec une pizza ou des pâtes en sauce tomate. Il se marie également avec les viandes grillées et les viandes en sauce tel qu'un braisé.

Service : entre 14°C et 16°C

Code : 565283

Prix : 10,95\$

Licencié : 10,45\$

UVC : 12

